大津市

2009年10月 No.115

ぽけっと

大津市消費生活センターだより

大津市消費生活センターの電話番号
☎528-2662
相談時間　毎週月～金曜日
午前９時～午後５時
休　　館　土・日・祝日

★★★ 全国の消費者情報が掲載されています。★★★
独立行政法人　国民生活センターのホームページアドレスは　⇒　http://www.kokusen.go.jp/

くらしの相談

ケータイ・パソコンから・・・ ～大金が入ると誘う詐欺的な手口～

事例1　当たらないパチンコ攻略法

パソコン広告を見て、パチンコ打ちのアルバイトに申し込んだ。「よく出るパチンコ台を当社で指定。儲けの五〇％があなたの報酬。元手も負担する」と説明され登録料二万円を振り込んだ。翌日業者指定のパチンコ店へ行き、携帯電話で指示された台で打ったが当たらなかった。すると「必ず稼げる方法がある。七〇万円必要だが儲けですぐ返せる」と言われた。本当かと何度も確認したが、絶対に当たると言われ信用し支払った。打ち方の説明書が届き、その通りに数回打ったが当たらなかった。苦情を言うと「今までの損を取り戻せる」と八〇万円の遠隔操作法を勧められた。断ると「人生一番の大勝負を諦めるのか。五〇万円でいい」と説得され、消費者金融で借りて支払った。教えられた手順で打ったが当たらなかった。騙された。支払った一二〇万円を取り戻したい。
（30歳代男性）

解説

最近、お金が手に入ると持ちかけられ、大金を騙し取られる詐欺的な被害がたいへん増えています。

事例1では、事実と異なる説明や必ず儲かるとの問題勧誘があるため、消費者契約法により契約取消しの主張はできますが、このような業者は所在地や実体がはっきりせず、センターでの交渉が難しいケースが大半です。**「競馬必勝法」でも同様の被害が出ています。**

事例2　出会えない出会い系サイト

携帯サイトの懸賞に応募したら、有料の出会い系サイトに登録され、色々な人からメールが来た。無視していたが、何度もメールをくれる人に「出会いは望んでいない。連絡できない」と返信。それをきっかけにサイトを使い始めた。利用に必要なポイントは銀行振り込みで購入。不幸な生い立ちの女性実業家から身の上話を聞かされた。お礼に五〇〇万円渡したいと言われ、会う約束をしたがキャンセルされた。次は占い師から「あなたはすごい財運。メール相手を信じて連絡を続ければ、必ず大金が手に入る」と言われた。その後、難病患者、自殺願望のある人、夫から暴力を受けている女性などから悩みを相談された。死にたいと言われる度、夜更けまでメールで励ました。それぞれから数百万円のお金を譲りたいと言われたが、結局会えなかった。他にも会社役員や芸能人などから資金援助のメールが続々と届いた。偶然インターネットで、このサイトの登場人物はサクラとの書き込みを見た。同じ相手が他人にも同じメールを出しており、騙されたと気が付いた。約五〇〇万円使っていた。どうすればよいか。
（40歳代女性）

解説

事例2の出会い系サイトは、何度もメールのやりとりをさせ、ポイントを購入させることが目的です。ポイント購入は海外の決済代行業者を経由したクレジットカード払いやコンビニの電子マネーの他、携帯電話会社の有料公式サイトへ登録させる手口も現れています。被害にあった場合、カード会社等と交渉し返金されるケースもありますが、センターでの交渉が困難なケースもあります。

当たり前のことですが、「簡単にお金が手に入る方法はない」、「うまい話は絶対にない」ことを忘れず、危ない罠に近づかないよう身を守ってください。

くらしの知識

くらしの危険

製品事故から身を守るために！

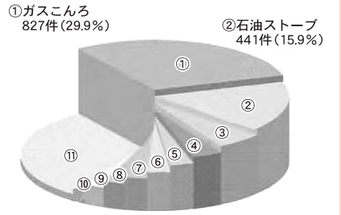
技術の進歩とともに次々に新しい製品が誕生し、私たちの暮らしはどんどん便利になっています。しかし、それに伴って製品に関わる事故が多発し、多様化してきています。身近な製品に潜む危険性を改めて認識していただき、誤った使用や不注意による製品事故が起こらないように、製品と安全につきあうための心構えについて、紹介します。

出典情報は、独立行政法人 製品評価技術基盤機構（略称「ＮＩＴＥ」）発行の
【製品事故から身を守るために〈身・守りハンドブック〉】から
ホームページ
⇒ http://www.jiko.nite.go.jp/

★ 製品事故の現状は・・・
平成15年度～18年度に独立行政法人　製品評価技術基盤機構（略称「ＮＩＴＥ」）が、収集調査した事故情報で、事故原因が特定されたものによる事故情報によると、４年間の累計5,130件のうち、「製品に起因しない事故」の件数が、3,143件（61.3％）で、「製品に起因する事故」の件数（1987件：38.7%）よりも多く、そのうちの**2,770件（88.1%）は、使用者の誤使用や不注意が原因で起こっているという結果がでています。**

★ 事故はどこで起こっているの？
ガスこんろ、ストーブの誤使用で発生している事故が約51％あり、家の中では“火”や家電製品をたくさん使う「キッチンやダイニング、リビングや書斎」で多く事故が起こっていることがわかります。

平成15年度～平成18年度までで誤使用事故が多かった10品目



★ 製品を安全に使用するためには、「取扱説明書」をよく読んで、正しく使用しましょう！

～ガスこんろ～

なぜ？・・・事故ケース ２

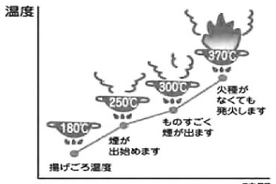
★ ガスこんろに天ぷら鍋をかけたまま、その場を離れていたため、鍋の油が加熱し発火して、火災に至った。
★ 火を扱う時の基本的なミスから、大きな事故に繋がっています。

事故を防ぐための

Point その１ ⇒ 火をつけたら、その場を離れない。
Point その２ ⇒ ガスこんろの下や周囲に、可燃物を置かない。

チェック □

天ぷら油は、強火で加熱後約５分～10分で自然発火する温度（370℃以上）に達します。火をつけたら、絶対にその場を離れないこと。どうしても離れる必要がある場合には、必ずガスこんろの火を消しましょう。



天ぷら油は油温が370℃以上になると火種がなくても発火します。

安全装置って？

【天ぷら油の自動消化機能】

安全装置を知っていますか？これは、「調理油過熱防止装置」といって、鍋底の温度を測って、250℃になると自動的に消化します。

※ 事故の未然防止のため、家庭用ガスこんろの全口のバーナーに「調理油過熱防止装置」と「立ち消え安全装置」の搭載が義務付けられました。（2008.10.1施行）

～カセットこんろ～

なぜ？・・・事故ケース ３

★ カセットこんろ全体を覆うような、大きな鉄板を置いて調理していたところ、鉄板の輻射熱で加熱され、ボンベ内の圧力が異常に上昇し爆発した。

事故を防ぐためのPoint

チェック □

カセットボンベは指定されたものを正しく取り付けましょう。取り付けが不完全だと、ガスが漏れて引火するおそれがあります。

また、カセットこんろを覆うような大きな鍋や鉄板を使用すると、鍋の輻射熱でカセットボンベが加熱されてボンベ内の圧力が異常に上昇して爆発することがあります。

～電磁調理器（IHこんろ）～

なぜ？・・・事故ケース １

★ 少量の天ぷら油を入れたフライパンをかけたまま放置したため、天ぷら油が過熱し発火した。

★「電磁調理器」って、パワフルで経済的、クリーンで安全！
安心で便利な機能の製品・・・というイメージがあります。
しかし、使用の方法を誤ると、やはり危険な事故に繋がります。
改めて、ご家庭での使用状況を、チェックしてみてください。

チェック □

火を使わない電磁調理器でも、天ぷら火災が起こっています。

揚げ物をするときは油の量に注意し、鍋底が平らなものを使いましょう。油の量が少ない場合や、鍋底に反りがあると温度センサーが正確に働きません。

天ぷら油で調理中は絶対にそばを離れないこと。離れるときは電源スイッチを切りましょう。

「取扱説明書」を読んで正しく使用しましょう。

こんな事にも注意が必要・・・

■心臓ペースメーカーなどの医療器具を使用している人は、使用にあたっては医師に相談しましょう。
■IHクッキングヒーターの設置には200Ｖの引き込み工事や配線工事が必要なほか、電力会社との契約電流の変更が必要になることもあります。
■IHクッキングヒーターのトッププレートの上に、アルミ箔が使われているものを置くと、スイッチが入ったときに発火する危険があります。

≪加熱の仕組み≫

電磁調理器には温度センサーがあり、鍋底の温度を検知して自動的に温度をコントロールしています。少量の油で調理すると油の温度が急激に上がることがあり、また、鍋底が平らなものを使わないと温度センサーが鍋底の温度を正確に測ることができません。

～電気製品のコードや電源プラグ…どんな使い方をしていますか？～

★ 電源コードを束ねて使用していませんか？（過熱し、ショートすることがあります）
★ 家庭用のコンセントやコードリール式の延長コードには、流せる電流の限度があります。
（たこ足配線は非常に危険です。表示された消費電力の合計を守ってください）
★ 電源コードが物や座椅子の下敷きになっていませんか？
★ ペットに注意！（ペットによる思わぬ事故：コードを噛んだり、尿をかけたりしていませんか）

こんな事にも注意が必要・・・チェック □

電気製品の電源プラグをコンセントに差し込んだままにしているとトラツキング現象を起こす可能性が高くなります。シーズンオフなどで使用しない時は、電源プラグをコンセントから抜いておきましょう。

トラッキング現象って？

コンセントやテーブルタップに電源プラグを長時間差し込んだままにしていると、コンセントとプラグの周辺に埃が溜まり、そこに水滴や湿気が加わるとプラグの刃と刃の間に電流が流れ、火花放電を繰り返し、その部分が炭化して導電するようになり（トラックが形成される）発火する現象をいいます。

食品の表示で安全・安心はどこまでわかる？

食品表示の偽装や、食品に関する事故がたびたび起こっています。あなたは、いろいろな食品を買うとき賞味期限や原材料表示も見ているでしょうか？

日常の食材がどこでどのようにして生産・加工され、どのような経路で届けられるのか。

また、安全なのかどうか・・・　最近、食品の安全性への危惧が強まっています。「食品表示」は、消費者と生産者をつなぐ唯一の情報源です。食品添加物や残留農薬、遺伝子組み換え食品など、食環境は大きく変化しています。消費者自身が、「食品表示」に関する正しい知識を持つ事が求められています。

「消費生活講演会」のお知らせ

「食品表示と食の安全」をテーマに、消費者講演会を開催します。

講　　師 ： 消費生活アナリスト　板倉　ゆか子　氏
開催日時 ： 平成21年10月24日（土）午後２時～
場　　所 ： 明日都浜大津　４階ホール
対　　象 ： 市内在住、在勤、在学の方　100名

★★★　参加費は無料　★★★

※詳しくは、広報おおつ10月１日号に掲載します。

食品表示…豆知識

Q；JAS法の本当の名前をご存知ですか？

正式名は……「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」
日本農林規格の英訳（Japanese　Agricultural　Standard）

★　JAS規格制度・・・飲食料品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証するもの
★　品質表示基準制度・原材料、原産地などの品質に関する一定の表示を義務付けるもの

現在、「JAS規格制度」と「品質表示基準制度」の２つの制度から成っています。

Q；「消費期限」と「賞味期限」は何が違うのかな？

★　「消費期限」とは、品質が劣化しやすく、製造後、概ね５日以内に消費すべき食品に表示します。年月日で表示します。
　⇒（表示されている期限を過ぎたら、食べない方がよい期限。）

★　「賞味期限」とは、品質が比較的劣化しにくい食品に対し、期待される全ての品質が十分に保持されていると認められる期限を記載します。
３ヶ月を超えるものは年月で表示し、３ヶ月以内のものは年月日で表示します。
　⇒（おいしく食べることができる期限。この期限が過ぎても、すぐに食べられないということではない。）